HOBART

MANUAL DE INSTRUCCIONES

MODELOS

HSL 180	ML-134446
HSL180	ML-141052
HSL220	ML-134447
HSL300	ML-134448
HSL350	ML-141073
HSU440	ML-141041

Viveros de la Colina No. 238 Col. Viveros de la Loma,
Tlalnepantla, Edo. de México
Tel: 50-62-82-00

www.hobart.com.mx

F37235 Rev. F (agosto 2014)

TABLA DE CONTENIDO

GENERAL....3
INSTALACIÓN....4
Retiro de empaque....4
Ubicación....4
Nivelación....4
Conexiones eléctricas....4
Verificación correcta de la rotación del batidor....4
OPERACIÓN....5
Controles....5
Cómo usar la amasadora....6
Tabla de capacidad de la amasadora....6
LIMPIEZA....7
MANTENIMIENTO....7
Servicio....7
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS....8

© HOBART, 2009

Instalación, operación y cuidado de las AMASADORAS EN ESPIRAL SERIE HSL Y HSU

GUARDE ESTE MANUAL

GENERAL

Las amasadoras en espiral son equipos de alto volumen. El brazo en espiral gira en un eje fijo y vertical mientras el tazón gira para realizar el proceso de amasado.

El motor de dos velocidades de uso intensivo le da potencia al brazo al igual que el motor separado al tazón. Los controles del operador están ubicados de manera accesible en frente del equipo y brindan un amasado con tiempo en dos velocidades. El tamaño del tazón es adecuado para cantidades estándares de amasado de harina y garantiza una operación eficiente.

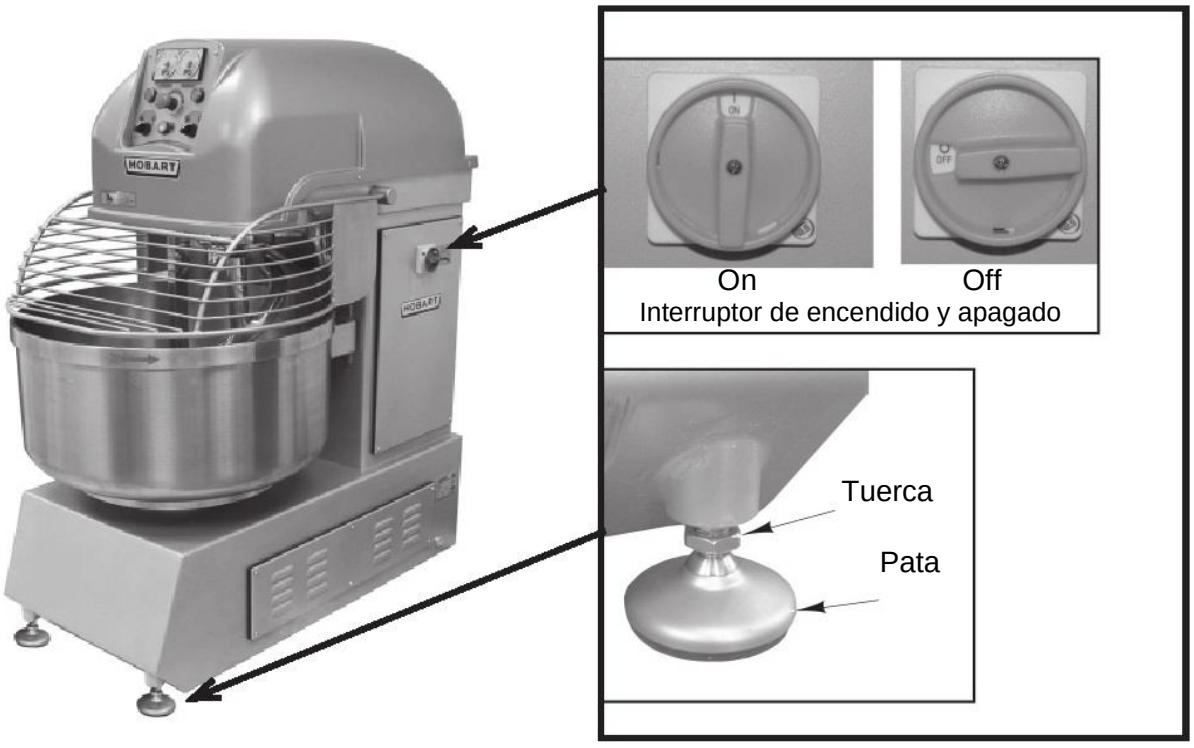


Fig. 1

INSTALACIÓN

RETIRO DE EMPAQUE

Después de retirar el empaque, revise si hubo algún daño en el equipo por la transporte. Si encuentra dañado el equipo, guarde el material de empaque y llame a la empresa transportista dentro de los primeros 15 días a partir de la fecha de entrega.

Antes de la instalación, verifique que el servicio eléctrico concuerda con las especificaciones de la placa de datos que ésta en la parte posterior del equipo.

UBICACIÓN

Coloque la amasadora en el lugar donde va a trabajar. Deje espacio en la parte superior y lateral para que se levante el guarda del tazón, para quitar la tapa lateral del equipo, para realizar el servicio, para la operación de los controles y para agregar ingredientes al tazón.

NIVELACIÓN

La amasadora debe colocarse en un área nivelada; luego de instalarla, desatornille la pata estabilizadora (Fig. 1) de las esquinas frontales y apriete las tuercas antes de empezar a trabajar con el equipo.

CONEXIONES ELÉCTRICAS

ATENCIÓN **Las conexiones eléctricas y a tierra deben cumplir con las partes aplicables del código nacional eléctrico y/u otros códigos locales eléctricos.**

Hay una perforación en la parte posterior de la amasadora para el conduit de 1”. Realice las conexiones eléctricas de acuerdo al diagrama de cableado de la caja eléctrica que se encuentra en la parte lateral del equipo.

DATOS ELÉCTRICOS

Modelo	Voltios	Hertz	Fase	Amperes
HSL 180	220	60	3	26.1
HSL 180	400	50	3	10.8
HSL 220	220	60	3	32.8
HSL 300	220	60	3	32.8
HSL350	220	60	3	36.0
HSU440	220	60	3	44.2

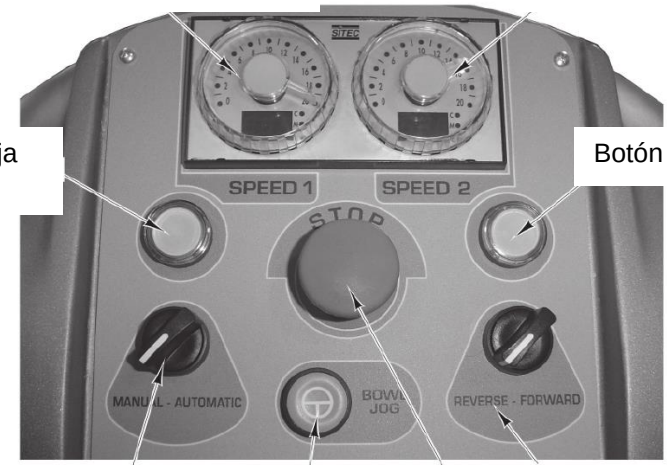
VERIFICACIÓN CORRECTA DE LA ROTACIÓN DEL BATIDOR

Revise la rotación del batidor para asegurarse que gira de derecha a izquierda. Si la rotación no es correcta desconecte la amasadora e intercambie dos de los tres cables vivos; luego, vuelva a checar la rotación.

OPERACIÓN

ADVERTENCIA **El batidor y el tazón giran; así que mantenga las manos, la ropa y los utensilios fuera de la operación. No utilice el tazón sin el guarda.**

CONTROLES



Descripción	Funciones controladas
Temporizador de baja velocidad	Gire la perilla para establecer el tiempo en el que la amasadora trabajará en velocidad baja. Esta velocidad se utiliza por lo general para mezclar ingredientes. El rango es de 30 segundos a 20 minutos.
Temporizador de alta velocidad	Gire la perilla para fija el tiempo en el que la amasadora trabajará en alta velocidad. Esta velocidad se utiliza por lo general para desarrollar masa. El rango es de 30 segundos a 20 minutos.
Selector de modo manual y automático	Gire para ajustar la amasadora a modo manual (continuo) o automático (con tiempo).
Selector de dirección del tazón	Ajusta la dirección en la que el tazón girará cuando esté trabajando la amasadora. El tazón sólo girará de derecha a izquierda cuando esté en velocidad alta.
Botón de arranque de baja velocidad	Presiónelo para iniciar la amasadora en velocidad baja.
Botón de arranque de alta velocidad	Presiónelo para iniciar la amasadora en velocidad alta.
Botón Bowl Jog	Mantenga presionado este botón para girar el tazón sin prender el motor del batidor. El guarda del tazón debe estar hacia abajo y en su lugar para que gire el tazón.
Botón Stop	Detiene la amasadora. Gire el botón de izquierda a derecha para soltarlo. Si usa el modo de amasado continuo, la amasadora se detendrá; y si usa el modo con tiempo, el temporizador regresará al tiempo de inicio original. Para continuar con el amasado, presione el botón de arranque.
Interruptor de encendido y apagado	Con este interruptor (Fig. 1) se opera el panel de control.

Cómo usar la amasadora

Modo de amasado continúo

1. Ajuste la amasadora al modo continuo (Fig. 2).
2. Agregue los ingredientes en el tazón con el guarda levantado.
3. Baje el guarda y presione el botón de arranque para una velocidad alta o baja.
4. Presione el botón Stop para detener la amasadora.

Modo de mezclado con tiempo

1. Ajuste la amasadora al modo con tiempo (Fig. 2).
2. Establezca el temporizador a baja velocidad, el cual debe ajustarse al tiempo que se requiere para mezclar los ingredientes.
3. Ajuste el temporizador a alta velocidad si es necesario. El temporizador debe ajustarse al tiempo que se requiere para desarrollar la masa.
4. Agregue los ingredientes en el tazón con el guarda levantado.
5. Baje el guarda del tazón y presione el botón de arranque para una velocidad baja. La amasadora cambiará de forma automática la velocidad en el tiempo preestablecido y se apagará cuando termine.

NOTA: Si interrumpe el ciclo de amasado presionando el botón Stop, el temporizador regresará al tiempo de inicio original. Si levanta el guarda del tazón, la amasadora se reiniciará en donde se haya detenido el temporizador.

NOTA: Si agrega poco aceite a la masa ya casi al final del ciclo, hará más fácil descargar el tazón.

TABLA DE CAPACIDAD DE LA AMASADORA

Tabla de capacidad	HSL 180		HSL 220		HSL300		HSL350		HSU440	
Producto	**Harina**	**Lote**	**Harina**	**Lote**	**Harina**	**Lote**	**Harina**	**Lote**	**Harina**	**Lote**
Pan 60% RA	45.35 Kg.	81.64 Kg.*	54.43 Kg.	99.79 Kg.*	74.84 Kg.	99.79 Kg.*	90.71 Kg.	158.75 Kg.*	108.86 Kg.	199.58 Kg.*
Trigo integral	45.35 Kg.	86.18 Kg.*	54.43 Kg.	105.23 Kg.*	68.38 Kg.	131.54 Kg.*	81.64 Kg.	58.75 Kg.*	99.79 Kg.	199.58 Kg*
Pizza delgada 40% RA	28.12 Kg.	40.82 Kg.*	34.19 Kg.	49.89 Kg.*	45.35 Kg.	65.77 Kg.*	49.89Kg.	79.37 Kg.*	63.50 Kg.	99.79 Kg.*
Pizza mediana 50% RA	36.28 Kg.	56.69 Kg.*	45.35 Kg.	70.30 Kg.*	58.96 Kg.	86.18 Kg.*	72.57 Kg.	113.39 Kg.*	86.18 Kg.	131.54*
Pizza ligera 60% RA	45.35 Kg.	63.50 Kg.*	54.43 Kg.	77.11 Kg.*	79.37 Kg.	113.39 Kg.*	90.71 Kg.	127.58 Kg.*	108.86 Kg.	158.75 Kg.*
Masa para tartas	-	27.21 Kg.**	-	34.19 Kg.**	-	45.35 Kg.**	-	54.43 Kg.**	-	63.50 Kg. **
Bagel 50% RA	40.82 Kg.	63.50 Kg.*	38.55 Kg.	58.96 Kg.*	45.35 Kg.	74.84 Kg.*	77.11 Kg.	117.93 Kg.*	72.57 Kg.	108.86 Kg.*

NOTA: %RA (Rango de absorción): Es el peso del agua dividido por el peso de la harina. La capacidad depende del contenido de humedad de la masa. Las capacidades de arriba están basadas en 12% del contenido de humedad de la harina y a 70°F del agua. La harina para pan se usó para las capacidades de masa para pan y la harina con alto contenido de gluten para la masa de bagels (pan en forma de dona o rosquilla) y pizzas.

*Si la temperatura del agua es menor a 55°F o si 25% o más del agua es hielo, disminuya el tamaño del lote reduciendo la harina a 11.33 Kg. y otros ingredientes como corresponde. El agua fría o el hielo provoca que la masa se endurezca y que sea difícil de amasar, lo que aumenta la carga en la transmisión y en el motor de la amasadora.

**La masa para tartas se puede amasar con excelentes resultados en la velocidad 1 con la rotación del tazón de derecha a izquierda.

NOTA: 1 galón de agua pesa 8.33 libras (3.778 Kg).

Guarda del tazón
La amasadora tiene el guarda del tazón, el cual debe estar abajo para que funcione la amasadora. Si levanta el guarda, detendrá la amasadora. Baje el guarda y presione el botón de arranque para continuar el amasado.

Botón Stop
En el panel de control está el botón Stop (Fig. 2). Para detener la amasadora, presione este botón y para soltarlo, gírelo de izquierda a derecha.

Apagado
Apague el interruptor de encendido y apagado (Fig. 1).

LIMPIEZA

ATENCIÓN **Apague la amasadora y desconéctela antes de limpiarla.**

Al final del día, lave el tazón y el batidor con agua caliente y jabón suave; enjuague con una solución suave de bicarbonato de sodio o de vinagre, y luego con agua; seque con un trapo limpio y suave. Limpie el exterior con un trapo limpio y húmedo.

MANTENIMIENTO

ATENCIÓN **Apague la amasadora y desconéctela.**

Haga revisiones de rutina para asegurarse que el equipo está trabajando bien.

SERVICIO
Llame a la oficina de servicio autorizada de Hobart para cualquier reparación o ajuste que necesite su equipo.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
La amasadora no funciona.	El guarda del tazón no está hacia abajo.	Baje el guarda.
	Está presionado el botón Stop.	Gire el botón de izquierda a derecha para soltarlo.
	El interruptor de encendido está apagado.	Préndalo.
	El fusible o el interruptor de circuito están interrumpiendo la electricidad.	Revise que los fusibles no estén fundidos o reinicie el interruptor de circuito.
	La conexión o el cableado están rotos.	Desconecte el equipo y llame a la oficina de servicio de Hobart.